

# D1108

## CHEF BOULANGER / CHEFFE BOULANGÈRE

### Définition

Le Chef boulanger, un artisan clé de la gastronomie française, garant de la tradition et de l'innovation dans la fabrication du pain.

- Dirige et coordonne l'activité d'une boulangerie, en supervisant la production et la qualité des produits
- Élabore de nouvelles recettes et techniques pour améliorer la qualité du pain et des produits dérivés
- Gère les stocks de matières premières et assure la gestion des commandes pour optimiser les coûts
- Supervise et forme les équipes de boulangers, en transmettant son savoir-faire et en veillant au respect des normes d'hygiène
- Peut participer à des concours professionnels pour valoriser son savoir-faire et celui de sa boulangerie
- Développe la clientèle et la fidélise en offrant des produits de qualité et en innovant régulièrement

### Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Boulanger, un Brevet Professionnel Boulanger, un BTM Boulanger ou une Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée.

#### Certifications et diplômes :

- CAP boulanger
- Bac pro boulanger pâtissier
- MC boulangerie spécialisée
- BP boulanger
- Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Boulanger
- CQP boulanger
- Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée
- Boulanger (BM)

# Compétences

## Savoir-faire

---

### Savoir-faire principaux

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Confectionner des viennoiseries
- Cuire des pièces de viennoiserie
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Décorer des produits culinaires
- Défourner des pains et viennoiseries
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Contrôler la qualité des conditions de conservation des matières premières
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Vérifier et maintenir l'état de propreté des équipements

#### Management, Social, Soins

- Former les apprentis aux techniques de boulangerie
- Superviser une équipe de boulangers

### Savoir-faire secondaires

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Diviser la masse de pâte en pâtons
- Cuire des pâtons
- Conduire une fermentation
- Doser des ingrédients culinaires
- Définir des besoins en approvisionnement
- Gérer les commandes et les stocks de matières premières
- Réaliser la conservation de la pâte et le conditionnement des produits de boulangerie et de viennoiserie (barquettes, sachets, ...)
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Collaborer avec les fournisseurs pour la qualité des produits
- Gérer les urgences et les imprévus en production
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Surveiller la cuisson des produits de boulangerie
- Organiser le traitement des commandes

## Management, Social, Soins

- Optimiser l'organisation du travail en atelier

## Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les délais de production pour répondre aux demandes des clients

## Développement économique

- Organiser, aménager un espace de vente
- Assurer le service client en boulangerie

## Savoir-être professionnels

---

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Être force de proposition

## Savoirs

---

### Techniques professionnelles

- Analyse des tendances du marché de la boulangerie
- Contrôle de la qualité des produits finis
- Développement de nouvelles recettes de pain
- Formation des nouveaux employés sur les techniques de boulangerie
- Gestion des commandes de farine
- Gestion des stocks de matières premières
- Maintenance préventive des équipements de boulangerie
- Planification de la production de pain
- Techniques de boulage des pâtons
- Techniques de conservation des produits boulangers
- Techniques de décoration de produits boulangers
- Techniques de fermentation naturelle
- Techniques de pétrissage manuel
- Techniques de tourage de pâte

## Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Conditions de surgélation
- Conversion d'unités de mesure
- Gestion des déchets organiques
- Modes de cuisson des aliments
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Transition écologique

## Produits, outils et matières

- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Types de pain
- Types de produits boulangers
- Utilisation de four à bois
- Utilisation de trancheuse

## Domaines d'expertise

- Calcul de quantité
- Compétences en service client pour boulangerie
- Gestion financière d'une boulangerie
- Gestion de l'inventaire
- Optimisation de l'espace de travail pour maximiser l'efficacité
- Principes de la relation fournisseur

Transition numérique

# Contextes de travail

### Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

### Horaires et durée du travail

- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés

### Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant



## Types de structures

- Commerce de proximité
  - Etablissement de restauration collective
- 

## Secteurs d'activité

- Commerce et distribution